（別紙２）

京都市児童福祉センター診療療育課給食調理業務仕様書

京都市児童福祉センター診療療育課における給食調理業務等の履行に関し，その作業要領等の仕様を定める。

以下，京都市児童福祉センターを甲，受託業者を乙とする。

１　件名

京都市児童福祉センター診療療育課給食調理業務委託

２　委託内容

（１）給食用物資の検品・検収
（２）給食の調理と湯茶その他の提供
（３）配膳（クラス単位及び個人ごとの配膳）
（４）食器等の洗浄・消毒・保管等
（５）施設設備の清掃及び日常点検
（６）残菜の処理
（７）前各号に付帯するその他必要な業務

３　委託契約期間

平成２７年４月１日から平成２８年３月３１日まで

４　業務履行場所

京都市児童福祉センター診療療育課厨房（京都市児童福祉センター　本館２階）

５　一般事項

（１）乙は，本件委託業務履行にあたっては，本市契約規則及び関係法令を遵守し，本仕様書及び「京都市児童福祉センター診療療育課調理業務等衛生マニュアル」（別添１。以下「調理業務等衛生マニュアル」という）によること。
（２）乙は，平成２２年度から平成２６年度までの間に，京都市又は近隣の市町村にある病院，養護学校（特別支援学校）又は社会福祉法第２条に規定された社会福祉事業を行っている施設で，１回あたり４０食以上の給食調理業務を，１年以上，元請け業者として受託した実績があること（契約書の写しを提出すること）。
（３）乙は，平成２５年度以降，申請者が受託している京都市内の福祉施設で，食中毒等衛生事故による営業上の行政処分を受けたことがないこと（別添２　誓約書を提出すること。）。
（４）乙は，食中毒発生による業務停止等によって，乙による給食業務の履行ができなくなった場合に，ただちに給食を提供できる代替業者を常に確保しており，その旨についての当該代替業者との契約書等の写しを提供できること。
（５）乙は，本件委託業務が児童福祉法に基づく施設利用者への食事提供事業として高度な公共性を有することを認識し，円滑な実施に努めること。
（６）乙は，甲と緊密な連携を図ること。

（７）保健所等への届け出など，受託業務に関する法令に基づく各種報告及び関係機関からの指導指示への対応については，乙が責任をもって行うこと。

（８）乙は，環境保全の取組としてISO(国際標準化機構)又はKES(環境マネジメントシステム)などの第三者機関による認証を受けていること。

（９）乙は，実施計画書及び本仕様書の業務実施方法につき，遺漏のないよう甲と事前に十分な打ち合わせを行うこと。

（１０）甲及び乙は，実施計画書及び本仕様書に定めがない事態が生じた場合においては，誠意をもって速やかに協議し定めるものとする。

6　委託業務の履行日及び給食時間帯

（１）委託業務の履行日

ア　甲が指定する給食実施日とし，土曜，日曜，祝日，年末年始（１２月２９日～１月３日）及び施設行事等による給食中止日を除いた日を業務履行日とする。

イ　その他施設行事等で特別に必要な場合は事前に通知する。

（２）給食時間

午前１１時頃からクラスごとに順次配膳を行う。ただし，施設行事等により時間を変更する場合がある。

7　対象及び食数

（１）京都市児童福祉センターこぐま園及びうさぎ園利用者

（２）１日の食数（昼食のみ）

ア　利用者の在籍者数分（一日平均利用者見込１５名）
行事等により食数が増減する場合がある。

イ　検食　　１食

ウ　保存食（原材料分及び調理済み分）

（３）年間予定食数　　3,075食（年間調理予定日数　205日）

＜内訳＞（一日平均利用者見込（１４名）＋検食（１名））×予定日数（205日）
ただし，一日最大食数が約２０食となる場合がある。

8　業務の遂行に必要な施設設備及び物品等

（１）本件委託業務の履行に必要な施設，設備又は機器類及び消耗品を含むその他の物品等（以下，「施設物品」という。）の調達は，乙が自らの負担と責任で調達することとする（別添３　経費の負担区分参照）。ただし，食器類については必要数を甲が確保するものとし，また，甲が有償で貸与して使用させる物品等については別途「京都市給食調理業務委託に係る施設及び機器類等の使用に関する契約」（別添４　「京都市給食調理業務委託に係る施設及び機器類等の使用に関する仕様書」等参照）により乙に貸与し，下記のとおり使用料を徴収する。

なお，調理場のごみ回収，害虫等駆除費，専門業者によるダクト及びグリストラップ清掃については，甲の負担とする。

年間徴収額　１９５，９６６円（消費税及び地方消費税相当額を含む）

（内訳）ア　光熱水費　　年額１１６，８５７円

イ　土地建物維持費　　年額　２５，７００円

ウ　厨房備品使用料　　年額　５３，４０９円

（２）乙は，借用した施設物品等を大切に使用し，清潔保持，整理整頓，防火及び借用物件の滅失，破損の防止，その他善良な管理者として努めなければならない。

（３）乙は，甲の厨房内の設備，器具等（食器類を含む）が故障・破損した場合は，速やかに甲に報告すること。

また，乙の責に帰すべき理由による場合は，乙がその損害を賠償すること。

（４）乙は，甲の文書による承諾を得た場合を除きその施設物品等を改変し，若しくはこれに付加変更することはできない。

なお，貸与物品については，業務受託が終了若しくは契約解除された場合は，速やかに甲に返還しなければならない。

９　従事者関係

乙は，業務の遂行に関し，本件委託業務を履行するに足る人員を，乙の従業員をもって甲専任の業務の従事者（以下，「業務従事者」という。）として配置すること。

また，利用者への安定した給食提供を行うため，契約期間中は甲からの指示又は特別な理由がない限り従事者の変更はないものとする。

１０　業務従事者の配置

（１）業務従事者は，以下の条件を満たすこと。

ア　調理業務及び盛り付けを行う者は，有資格者（調理師又は栄養士）又は乙において適切な研修等を定期的に受け相応の知識，技能を有し，１年以上給食調理業務に従事した経験のある者とすること。

イ　やむを得ず，業務従事者以外の者を臨時的（応援職員）に配置する場合も同様とするとともに，事前に甲に通知すること。

（２）業務従事者の報告

乙は，業務従事者を選任したときは，業務従事者選任報告書（別添５　第１号様式）により甲に報告すること。また，新たに選任又は変更する場合は，１箇月以上前に同様の報告を行うこと。

（３）業務従事者の健康診断・検便等の実施

ア　乙は，業務従事者について，あらかじめ労働安全衛生法に基づく健康診断を年１回以上定期的に実施すること。

イ　乙は，業務従事者について，あらかじめ検便を実施し，その結果を書面（様式自由）で速やかに報告すること。ただし，検査項目は，地域での発生状況により検査項目の追加，変更が必要な場合は，その指示に従うこと。

ウ　乙は，業務従事者の健康状態に注意を払い異常を認める場合には，速やかに医師の診断を受けさせること。

エ　乙は，アからウの結果，食品衛生上支障がある場合は調理業務に従事させないこと。特に，業務従事者及びその同居人に食中毒等を疑う症状（無症状病原体保有者を含む）がある場合，また，業務従事者に化膿性疾患が手指にある場合（この場合は業務に従事することを禁止する。）は直ちに医師の診断を受け，その指示を励行させること。

オ　アからエについては，契約期間中に業務従事者を変更する場合又は臨時的業務従事者についても同様とすること。

１１　業務責任者の配置

（１）乙は，本件委託業務の履行にあたり，業務従事者で，当該施設に常時勤務する正規職員のうちから業務責任者を定め，以下の任にあたらせること。

ア　すべての業務従事者を直接指揮監督し，本件委託業務の執行管理及び衛生管理にあたる。

イ　甲との連絡や報告を密に行い，必要な情報を共有する。

ウ　帳簿の整備

業務責任者が業務を行う場所に備え，開示できるように整えておくべき帳票は，以下のとおりとする。

（ア）業務の標準作業計画書（業務従事者，従事内容，従事時間等が明記されたもの）

（イ）受託業務従事者名簿及び勤務表

（ウ）受託業務日誌（給食日誌）

（エ）受託している業務に関して行政による施設への立入検査の際，施設が提出を求められる帳票類

（オ）その他，甲が作成を求めた帳票類

（２）業務責任者は，調理師又は栄養士資格を有する者で，かつ，学校，保育所，病院等の集団給食の調理業務の経験が２年以上あり，乙において適切な摂食機能訓練食等の研修を定期的に受け，相応の知識，技能を有する者

ア　業務開始時から業務終了時まで勤務することを基本とする。

イ　やむを得ず，業務責任者以外の者を臨時的に配置する場合も同様とするとともに，事前に甲に通知すること。

１２　給食の内容

（１）乙は，甲が指定する施設，機器類等を利用し，甲において調達した給食材料等を，甲が作成した献立表に基づき「調理業務等衛生マニュアル」に則って調理する。

なお，献立表は履行月の前月の２５日までに業務責任者へ手交する。

（２）食種

利用者の栄養・身体・摂食状況等を考慮した個別対応を行う。

ア　普通食

イ　アレルギー対応食

ウ　摂食機能訓練食（初期食・中期食・後期食）

（３）食事形態と提供の状況

主食は，食種や利用者の身体状況により，おもゆ・三分粥～全粥・軟飯・米飯・麺・パンとし，主菜・副菜は主に普通食からの再調理で，次の形態で提供する。

ア　初期食（野菜スープや野菜のペースト状等）

イ　中期食（主に普通食からの再調理で粗ペースト状の食事形態）

ウ　後期食（主に普通食からの再調理で大粗ペースト状の食事形態）

エ　きざみ食（細きざみから一口大）

オ　その他，医師の指示によるもの

（４）食器・器具

甲が確保した食器に盛り付けし，甲が確保したスプーン・フォーク等とともに提供する。一般的な乳幼児用食器類のほか以下のものも使用している。

ア　すり鉢・すりこぎ
イ　特殊皿（自助食器）
ウ　哺乳瓶
エ　取り分け用食器・スプーン
オ　保護者の味見用スプーン
カ　その他

１３　業務内容
（１）給食管理
ア　給食関係者打合せ会議等には，必要に応じて，業務責任者が参加，協力すること。
イ　嗜好，喫食状況等の調査については，業務従事者も協力すること。
ウ　行事等に係る給食の実施についても協力すること。
エ　給食の提供に関係する書類等の作成及び報告は，甲の指示する日までに行うこと。
（２）食数管理
ア　適正な栄養量を提供するために食材の出庫にも影響があるので，甲の指定する様式により，正確に行うこと。
イ　実施献立数をクラスごとに記録し，甲の指定する様式により，月末に報告すること。
（３）材料管理
ア　搬入された食材料の検収及び管理は，「調理業務等衛生マニュアル」に従い，業務従事者が責任をもって行うこと。
イ　冷蔵庫等の温度管理を適切に行う（１日２回）とともに，療育調理室　冷凍・冷蔵庫及び室温・湿度点検票（別添６　第２号様式）により，月末に報告すること。
（４）下処理
ア　食材の下処理については，「調理業務等衛生マニュアル」に従い，各食材に合わせて，鮮度及び栄養素を損なわないように行うこと。
イ　甲の施設内には下処理室がないため，下処理に使用した作業台，容器・器具類は，「調理業務等衛生マニュアル」に従い，適切に消毒等を行うこと。
（５）計量
食材や調味料の計量は，献立内容及び食数を確認のうえ，正確に計量すること。
（６）配膳時間
ア　配茶　　９時から
イ　配膳時間　　１１時から１１時１５分頃
なお，各クラスの行事等により変更がある場合は，事前に通知する。
（７）調理業務
ア　調理については，甲の定めた予定献立表・再調理指示表及び「調理業務等衛生マニュアル」に従い，乙の定める業務責任者の指示のもとに作業計画をたて，調理すること。
イ　食物アレルギー対応給食として，除去食及び代替え食の実施を求められた場合は，あらかじめ甲が指定する調理方法等に従って除去食及び代替え食を実施すること。
（８）配膳業務
ア　配膳前に，献立内容に沿った調理になっているか，利用者と食種や指示内容に適合しているか，食種の数量，内容を確認のうえ，配膳を行うこと。
イ　クラスごとに配膳方法が異なるため，適切に処理すること。
（ア）こぐま園　　カウンター又はワゴンに個別配膳

（イ）うさぎ園　　献立ごとにまとめてワゴンに配膳

（９）保存食，検食及び展示食について

ア　保存食については，「調理業務等衛生マニュアル」に従い，適切に保管すること。ただし，保存食については，厚生労働省の指導により保存方法や期間等の変更が生じた場合には，その指示に従うこと。

イ　乙は，調理された給食について，給食開始前（概ね午前１０時４５分頃）に施設長又はその代行者が行う普通食１食分の配膳を行い，その評価を受けるとともに，業務の参考とすること。

ウ　甲の管理栄養士の味見用として，すべての食種の料理について少量ずつ取り分けておくこと。この場合，どの食種のものであるかわかるようにしておくこと。

(10) 食器・調理器具洗浄業務

給食終了後，調理室へ返却された食器具等は，洗浄及び消毒を行い適切に保管・管理すること。

(11) 厨房管理

ア　乙は，借用した施設物品等を丁寧に扱うこと。特に厨房機器は日常の点検と管理に努めること。また，乙の責に帰すべき理由による異常や故障の場合は，乙がその損害を賠償すること。

イ　調理施設の清掃については，「調理業務等衛生マニュアル」に従い行うこと。

１４　衛生管理

（１）衛生管理は，厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び甲の作成した「調理業務等衛生マニュアル」に準拠したものであること。

（２）業務従事者は，日常的に可能な限り給食室内における扉・窓等の開口部，壁・天井，照明器具，排気口，換気扇，ダクト，グリストラップ等についても適切な方法で清掃等を行い清潔保持に留意すること。

（３）便所の使用は，業務従事者専用便所を使用すること。また，便所使用後は，確実に手を洗い，消毒すること。

（４）台拭き用タオル，調理用布巾等は，「調理業務等衛生マニュアル」に従って，洗浄・乾燥を行うこと。洗濯機・乾燥機は市物品使用可とする。

１５　異物混入の事故報告

（１）乙は，委託業務の実施にあたり，異物混入の事故が起きないよう食材料の検収時の点検を徹底すること。

（２）乙は，本件委託業務の作業開始前に器具類等の破損個所の有無，破損の恐れについて点検を行い，従事者全員で事故防止に必要な注意喚起等を行うこと。

（３）乙は，本件委託業務の実施にあたり，異物混入等があった場合又はその疑いが生じた場合においては，ただちに甲に報告すること。

なお，その対応後速やかに業務従事者全員で事故発生の状況を確認するとともに，以後の事故防止の具体的な改善策を検討し，これらの内容を記載した「給食業務インシデントレポート」（別添７　第３号様式）を作成し，甲へ提出すること。

１６　業務社員の教育

業務社員に対する業務の指導教育は，乙が責任を持ってこれに当たり，業務上不都合が生じたときは，再教育又は交代の措置をとること。

（１）研修・教育については，より良い給食を実現するために，乙の責任において，業務従事者に必要な知識や技術を指導・教育し，習得させ従事者の資質の向上に努め，受託業務が適切かつ円滑に行われるようにすること。
（２）乙は，業務従事者に対し，甲における給食の社会的役割，施設給食の意義等，必要な知識・情報を与え，施設給食の必要性や望ましい給食の在り方を理解させるとともに，自ら実践できるようにすること。
（３）乙は，年間研修計画を策定し，甲と協議のうえ，業務従事者に対して下記の専門分野での研修を行うとともに，「研修実施報告書」（様式自由）を甲に提出すること。また，実施した研修内容について，その他の業務従事者に対して教育をすること。
ア　発達障害・アレルギー等に関する専門研修
イ　安全・衛生教育研修（月１回以上）

１７　業務社員名簿の提出

乙は，業務社員の名簿を事前に甲に提出すること。また，業務社員を変更する場合は，業務に支障のない範囲で，事前に甲へ十分な説明を行ったうえ行うこと。なお，変更後の業務社員名簿をその都度遅滞なく提出すること。

１８　職場の規律

（１）乙は，業務社員の品位の保持に努め，業務社員が業務履行場所にいる間は，すべて甲の職場の規律に従って行動させること。
（２）甲は，委託事項に係る業務遂行について調査権を有し，必要に応じて報告を求め，適切な措置をすることができるものとする。

１９　服装

乙は，業務時間中は業務社員に乙所定の服装，名札を着用させ，乙の社員であることを明らかにすること。

２０　破損，紛失等の防止

乙は，本件業務履行に当たり，食材料，食器類，施設，機器類その他が破損，紛失及び汚損しないようその取扱いには最大の注意を払うとともに，その防止のため業務規律の徹底，処理業務の責任体制の確保など，必要な措置を講じること。

２１　整理整頓及び清潔の保持

乙は，業務履行場所，食材料，食器類，施設，機器類その他の整理整頓に留意し，併せて清潔の保持に努めること。

２２　異常の連絡

乙は，本件業務履行にあたり異常事態が発生したときは，ただちに甲に連絡するとともに，必要な措置を講じること。

２３　労働法上の責任

乙は，業務社員に対する雇用主として，労働基準法，労働安全衛生法，労働者災害補償保険法，職業安定法，社会保険諸法令，その他業務社員に対する法令上の責任をすべて負い，責任を持っ

て労務管理を行うものとする。

２４　調査及び報告等

（１）乙は，業務の実施状況について，委託期間終了の翌月１０日までに甲に報告し，確認を受けなければならない。

（２）甲は，必要と認めるときは，乙の委託事項の処理内容及び状況等について，検査を行い，若しくは報告を求め，又は適切な措置を指示することがある。

（３）乙は，前号に規定する検査若しくは報告を求められ，又は措置の指示を受けたときは，誠実かつ迅速に対応しなければならない。

２５　代金の支払いについて

甲は，契約金額を月割りにした金額を，毎月末の業務完了後，乙の請求により速やかに乙に支払うものとする。

２６　本件業務履行にあたって

（１）乙は履行開始にあたって，業務遂行に遺漏のないよう，業務責任者とともに，事前に甲と十分な打ち合わせを行うこと。

（２）乙は本仕様書に定めがない事態が生じた場合，速やかに甲と協議し，誠実に指示に従うこと。

２７　提出書類

（１）業務従事者選任報告書（変更分を含む）＜第１号様式＞

（２）療育調理室　冷凍・冷蔵庫及び室温・温度点検表＜第２号様式＞

（３）給食業務インシデントレポート＜第３号様式＞

（４）業務従事者勤務表（予定）

（５）健康診断結果（写）

（６）検便検査結果報告書＜様式自由＞

（７）食品衛生等に関する各種点検表（「大量調理施設衛生管理マニュアル」厚生労働省通知に準じる。）

（８）履行不能時の代替業者の契約書等の写し＜第２条関係＞

（９）環境保全に係る第三者機関による認証の写し＜第７条関係＞

２８　秘密保持

（１）乙は，秘密保護の重要性に鑑み，秘密保護に遺漏のないよう就業規則，業務規程その他諸規程を整備すること。また可能な限り，甲にその写しを提出すること。

（２）乙は，業務社員に対し，秘密保護の職責上の重要性を認識させ，故意又は過失による遺漏防止を徹底させるとともに，あらゆる機会を通じ，絶えず教育，訓練を実施すること。

（３）乙は，秘密保持に関する責任者を任命し甲に報告するとともに，甲の指示に従い常に実情の把握及び一貫した秘密保持対策を継続的に行うこと。

（４）乙の業務社員及び乙の業務社員であったものは，本契約期間中はもちろん期間終了後においても，業務上知り得た利用者の個人情報等の秘密情報を他人に漏らしてはならない。

（５）甲は，委託事項に係る秘密保護について調査，監督権を有し，必要に応じ，乙に対して

報告を求め適切な措置を指示することができる。

２９　賠償責任

乙が業務を実行するうえで，甲又は第三者に損害を与えたときは，乙はそれを補償すること。

３０　契約の解除

次の各号の一に該当するときは，甲は乙に対して委託料の一部若しくは全部の返還を請求し，契約を解除する。

（１）乙が委託契約を履行しないとき又は履行の見込みがないと認められるとき。

（２）乙が委託契約の解除を申し出たとき。

（３）その他，乙がこの契約に違反したと認められるとき。

３１　その他

（１）調理業務の詳細な実施方法については別途乙の業務責任者に指示する。

（２）各種制度改正，取扱いの変更等がある場合，甲と乙とで協議し，仕様の内容を変更することがある。

（３）乙は，本件委託業務について，契約の満了その他の理由により甲が乙以外の者と契約を締結しようとするときは，甲の指示により，当該乙以外の者に対して，業務の遂行に支障がないよう引継ぎをしなければならない。この場合において，引継ぎは，契約期間の満了の１箇月前から満了の日までの期間において実施するものとし，乙は，業務の遂行に必要な情報について，当該乙以外の者に対する提供を拒んではならない。

（別添１）

京都市児童福祉センター診療療育課調理業務等衛生マニュアル

１　作業前の衛生管理

手指の洗浄・消毒をする（石鹸・爪ブラシによる洗浄，水洗い，ペーパータオルで水分をとった後アルコール殺菌）。なお，布タオルは使用しない。

２　調理器具等の殺菌方法

調理器具等	消毒方法
シンク	次亜塩素酸ナトリウム希釈液 ◇次亜塩酸ナトリウム希釈液を消毒剤の布に含ませ，全体を清拭する。
調理台・作業台・配膳台・配膳用ワゴン・冷蔵庫・紫外線殺菌庫扉等	次亜塩素酸ナトリウム希釈液又はアルコール ◇次亜塩酸ナトリウム希釈液を消毒剤の布に含ませ，全体を清拭する。 ◇アルコールを使用した場合は，アルコール噴霧後，ペーパータオルで全体になじませる。水拭きせず，自然乾燥させる。
包丁・まな板・缶切り・料理用ハサミ・中心温度計等	紫外線殺菌保管庫で殺菌する。
計量カップ・ザル・ボール・玉じゃくし・トング・おろし金・哺乳瓶・すりこぎ棒・食器等熱風消毒に適するもの	熱風消毒保管庫 ◇庫内殺菌ができない場合。同等の効果を有する方法で乾燥，消毒し，使用するまで清潔に保管する。
ミルサー用カッター部分・哺乳びん用乳首	煮沸消毒 ◇使用直前に煮沸消毒する。

※次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は200㎎／Ｌとすること。

※次亜塩素酸ナトリウムは，商品によって有効塩素量が異なるため，ここでは，倍数を示さず㎎／Ｌで希釈液濃度を表すこととする。

※使用する薬品の有効塩素の％を確認すること。

３　保存食の保存期間及び保存方法（原材料及び調理済み食品）

（１）施設給食（以下，「給食」という。）の食材料は，特に洗浄・消毒を行わず，購入した状態で保存する。

（２）調理済みの食品は，食品ごとに清潔なビニール袋等に密閉して入れ，保存食用の冷凍庫で－２０℃以下，２週間以上，保存し，採取した日時及び廃棄日を記入すること。

４　食品の検収と保管

（１）食品の検収

①　納入された食品は，検収を確実に行うこと。

ア　賞味期限，消費期限は適切か

イ　品質及び鮮度等は良いか（色，形，味，においの異常，異物混入はないか）

ウ　容器包装は適切で清潔か

エ　適切な温度管理ができているか

②　万一，食材料が不良品と認められる場合，異常のある場合又は疑わしい場合は直ちに児童福祉センターの管理栄養士又は責任者に連絡し，その指示に従うこと。

③　食品は，床面から６０cm以上の高さの置台の上に置き，速やかに専用の容器等に移し替え，ダンボール箱等に入れたまま放置しない。

（２）食品の保管

① 食品の保管は食肉類，魚介類，野菜類等食品の分類ごとに区分するとともに，「大量調理施設衛生管理マニュアルの原材料，製品等の保存温度」（厚生労働省通知）に従い，冷蔵，冷凍設備，食品保管庫等の専用の保管設備に保管すること。

この場合，消毒済の容器に入れ替える等により，食品の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに，食品の相互汚染を防ぐこと。

② 食品の保管場所は，適切な温度及び湿度管理がなされ，かつ，衛生管理に十分留意すること。生鮮食料品にあっては，特に品質低下をきたすことのないよう，食材料の取扱いに十分注意を払うこと。

③ 出庫する場合は，使用食品及び使用量を確認のうえ正確に行うこと。

④ 冷蔵庫，冷凍庫，保存食用冷凍庫等は常に整理整頓し，必要に応じて消毒を行うとともに，清潔で衛生的に保持すること。

５ 下処理

（１）基本事項

① 下処理作業は，汚染作業であるので，非汚染作業とまたがることのないように注意すること。

② 下処理作業は，原則として当日分を当日処理とし，作業工程上，当日困難な場合は前日処理も可とする。

③ 原材料は下処理専用の容器等に移し替えるなどして，包装の汚染が調理室内に拡大しないようにすること。

④ 作業前に食材の検収を行い，作業にかかること。

⑤ 特に土付きの根菜類などの処理は，調理台・作業台を汚染することのないように，二次汚染に十分留意し，作業を行うこと。

⑥ 洗浄用シンクは食材の相互汚染がないように，十分留意し，作業を行うこと。又は洗浄用容器を用いて，その都度交換すること。

⑦ 下処理に用いる容器・器具は，使用の都度，洗浄・消毒（煮沸・熱風消毒等）・乾燥したものを用いること。

⑧ 洗浄用のスポンジ・たわし等は，使用の都度洗浄し，作業終了後には，洗浄・乾燥すること。

⑨ 缶入りの食材は，缶の表面を水洗いした後，開缶し，調理作業専用の消毒済容器に移し替え，調理作業を行うこと。

⑩ 下処理従事後，調理作業に移る際は，手指を洗浄・消毒すること。

⑪ 床面から６０ｃｍ以上の高さで作業すること。

⑫ 作業中の食品の洗浄水や水切り水を床に落とさないなど，ドライ運用を図ること。

※冷凍食品の解凍

冷凍食品の解凍は，次表を参考に行うこと。

食　品　名	解　凍　方　法
いも類・かぼちゃ	下処理用の容器に移し，野菜保管区分の冷蔵庫内で緩慢解凍する。流水で急速解凍する場合は，必要量を清潔な袋に計量し，袋ごと流水で解凍する。
野菜類	必要量を清潔な袋等に計量し，解凍する。
食肉類・魚介類・ハム・ベーコン・その他加工品	下処理用の容器に移し，食肉・魚介類等の保管区分の冷蔵庫内で緩慢解凍する。　解凍する際，ドリップが下に落ちるなどして他の食材や容器を汚染しないよう，トレイで受ける等の工夫をすること。

（2）食品ごとの洗浄及び下処理

食品ごとの洗浄及び下処理については，次表のとおり行うこと。

※１回洗い・２回洗い・３回洗いとは，それぞれ１回目・２回目・３回目の流水での水洗いを示す。

※包丁・まな板及び容器類は下処理用のものを用いる。

① 野菜類・きのこ類

食品名	作 業 内 容
じゃが芋・さつま芋・土付き里芋・にんじん・玉葱・大根・かぶら・れんこん等	１回洗い，皮をむいて１回洗いする。ヘタや芽などをとって，もう１度洗い，清潔な容器に入れる。
キャベツ・白菜・カリフラワー・ブロッコリー等	外葉を除いて１回洗い，２つ割又は４つ割にし，芯をとって，２回洗い，清潔な容器に入れる。
チンゲン菜等	１回洗い，４つ割に切り，芯をとって２回洗い，清潔な容器に入れる。
みつば・ほうれん草・ねぎ・にら・小松菜・壬生菜・青菜等	１回洗い，根を除き，２回洗い，清潔な容器に入れる。 ※根に近い部分や分かれ目に土等が残りやすいので，丁寧に水洗いすること。
ピーマン等	１回洗い，へたと種を取り，２回洗い，清潔な容器に入れる。
ごぼう	１回洗い，根をこそげ，２回洗い，へたを落とし，もう１回洗い，清潔な容器に入れる。
しょうが・にんにく	１回洗い，皮をむき，２回洗い，清潔な容器に入れる。
きゅうり・なす・トマト	１回洗い，へたをとり，２回洗い，清潔な容器にいれる。
ふき	１回洗い，葉の部分と根元を除き，適当な長さに切り，２回洗い，清潔な容器に入れる。
かぼちゃ・冬瓜・白瓜等	１回洗い，半分又は４つに切ってへたとわたをとり，２回洗い，清潔な容器に入れる。
もやし	３回洗い，清潔な容器に入れる。
たけのこ・ヤングコーン缶詰類	缶は１回洗い，開缶し，清潔なザル等にあけ，１回洗い，清潔な容器に入れる。
きのこ類	袋から出し，１回洗い，石づきをとり，２回洗い，清潔な容器に入れる。

② 果物類

食品名	作 業 内 容
みかん・バナナ・オレンジ・りんご・なし・かき・　メロン・すいか等	３回洗い，清潔な容器に入れる。
缶詰類	缶は１回洗う。

③　卵　類

食品名	作　業　内　容
卵　類	清潔な容器に１個ずつ割り入れ，血液等の異物や腐敗がないか確認後，容器の外側に卵液がついていないことを確認し次の作業に移る。 ※割卵から汚染が広がるので，加熱直前に割ること。 ※使用した器具は，その後使用しない。 ※調理台及び手指は，洗浄・消毒後，次の作業にかかる。
缶入りゆで卵	缶は１回洗い，開缶し，清潔な容器に入れる

④　食肉類

食品名	作　業　内　容
食肉類	調理にかかる直前まで冷蔵庫の食肉区分で保存する。 下味をつける場合，素手で触らず，清潔な器具等を用いる。

⑤　豆製品，こんにゃく類

食品名	作　業　内　容
とうふ	豆腐は清潔な容器に移し入れ，跳ね水に注意し，十分換水する。
油揚げ・厚揚げ	調理にかかる直前まで冷蔵庫の豆腐等区分で保存する。
こんにゃく類	清潔なザルに入れ，石灰水を流す。２回洗い，清潔な容器に入れる。

⑥　魚介類

食品名	作　業　内　容
魚　類	魚類は，骨（小骨）が残っていないかを丁寧に確認し，ついている場合は取り除く。
	調理直前まで，冷蔵庫の魚介類区分で保存する。 ※切身の鮮度が落ちるので，必要以上に水をかけない。 ※切る際に使用した調理台，手指を洗浄・消毒後，次の作業にかかる。
しらすぼし等	しらすぼし等は，清潔なザルに入れ，異物があれば取り除き，１回水洗いし，清潔な容器に入れる。 ※跳ね水に注意する。
缶詰類	缶は１回洗い，開缶し，清潔な容器に入れる。

⑦　乾物類

食品名	作　業　内　容
乾物類	ごみ等を取り除き，清潔なザル等に入れ，２回洗い，清潔な容器に入れる。 ひじきの場合は，ごみ等を取り除き，清潔なザルに入れ，水がきれいになるまで洗い，清潔な容器に入れる。

6　調　理

（1）調理の衛生管理

① 調理にあたっては，献立内容及び作業計画に基づき，作業工程に確認を行うこと。

② 調理作業は予め調理台・水槽等を洗浄・消毒し，非汚染区域の作業にふさわしくなるよう準備しておく。

③ 給食の食品は，原則として，すべてその日に調理し，生食の指示のあるものを除き，完全に加熱調理したものを給食すること。

また，料理の混ぜ合わせ（和えもの，サラダ等）に使用する食材についても，原則として加熱したものを使用すること。

④ 加熱調理に当たっては，中心温度計を用いる等により，中心部が７５℃で１分以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のある場合は８５～９０℃で９０秒間以上）又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認するとともに，温度と時間を「食品の加熱加工の記録簿」に記録すること。

特に，食肉類・魚介類・卵類・冷凍食品・ハム等の食肉製品については，十分な確認を行うこと。

⑤ 料理の混ぜ合わせ（和えもの，サラダ等），配食，盛り付け等に際しては，必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに，料理に直接手を触れないようにすること。

⑥ 調理から喫食までの時間は，できるだけ短縮すること。（最長２時間以内とすること。）

⑦ 手指は作業区分毎に洗浄・消毒すること。

⑧ 食品・調味料は，必ず計量のうえ使用すること。

⑨ 調理用の機器類は，消毒済みのものを使用すること。

⑩ 調理過程での二次汚染を防止すること。

⑪ 食品の裁断方法は，加熱・調味にムラがないよう出来栄え等を考慮し，献立に応じて適正に行うこと。

⑫ 加熱調理後，冷却した食品は，常温に放置しない。

⑬ 缶詰の使用に際しては，缶の状態，内壁塗装の状態等を十分に注意し，開缶前に水洗いすること。

⑭ 厨房内における食品及び調理用器具類は，常に床面から６０㎝以上の高さの台の上に置くこと。

⑮ 食肉，魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器，調理用機器・器具類で調理すること。

⑯ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをする等して保存し，他からの二次汚染を防止すること。

⑰ 調理作業時において，調理室内の温度・湿度を確認し，「冷凍・冷蔵庫及び室温・湿度点検票」に記録するとともに，換気を十分に行うこと。

⑱ 調理室内は，調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさない等，ドライ運用を図ること。

（2）食材ごとの作業内容

① 野菜類，きのこ類

野菜類を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
洗　う	【生食用野菜】 ◇表面を３回洗い，沸騰水に通し，皮をむいて調理する。 ◇調理作業用の消毒済み容器に入れる。 ※手指の洗浄・消毒後，作業にかかる。
切　る	◇調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り，消毒済容器に移す。 ◇ほうれん草・チンゲン菜・小松菜・壬生菜・青菜等は，根元に砂等をはさんでいる場合があるため，切った後，さらにもう１回洗う。 ◇たけのこは，切った後，水がきれいになるまでさらに洗う。
さらす	◇調理作業用の消毒済容器を用いて流水でさらす。 ◇布袋を使用する場合も，その都度，調理作業用の消毒，乾燥済の布等を用いる。 ◇蛇口が直接食材，さらし水に触れないようにする。

ゆでる	◇たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ゆでた食材は，調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ゆでた食材をザルにあける際，跳ね水が食材にかからないように注意すること。 ◇ゆでてから，炒める場合は，水気が切れたらすぐに炒められるよう，作業手順を考える。
放　冷	◇ゆでた食材は素手で触らず，調理作業用のザル等に移し均一に冷ます。 ◇ほうれん草など，下ゆで後放冷するものは，調理作業用の消毒済の容器を用い，流水でさらし，速やかに冷却し，調理作業用の消毒したザル等で水切りする。
炒める	◇肉類等，先に炒めているものがある場合は，火が通っていることを確認後，加熱にかかる。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
蒸　す	◇調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
揚げる	◇適温を確認し，少しずつ揚げる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

② 海藻類

海藻類を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
切　る	◇調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り，消毒済容器に移す。
炒める	◇肉類等，先に炒めているものがある場合は，火が通っていることを確認後，加熱にかかる。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

③ 果物類

果物類を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
洗　う	【生食用果物】 ◇表面を３回洗う。 ◇調理作業用の消毒済み容器に入れる。 ※手指の洗浄・消毒後，作業にかかる。 【加熱用果物】 ◇1 回洗い，調理作業用の消毒済容器に入れる。
切　る	◇調理作業用の消毒済の果物用包丁・まな板で切り，消毒済容器に移す。 ◇食材には，素手で触らず，調理作業用の消毒済の器具を用いる。 ◇調理後，速やかに，保冷設備内に保管すること。 ◇喫食までの時間を出来る短くするように，作業手順を考えること。

煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。
開　缶	◇缶は調理作業用の殺菌済の缶切を使って開缶し，調理作業用の消毒済容器に入れる。

④　卵　類

鶏卵を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
炒める	◇肉類等，先に炒めているものがある場合は，火が通っていることを確認後，加熱にかかる。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
ゆでる	◇調理作業用の消毒済のザル等を用いる。 ◇ゆでた食材をザルにあける際，跳ね水が食材にかからないように注意すること。 ◇食材の中心部まで十分に加熱されていることを確認する。
煮　る 焼　く 蒸　す	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。 【ゆで卵等】 ◇調理作業用の消毒済容器を用いて流水でさらす。 ◇さらす際は，蛇口が直接食材，さらし水に触れないようにする。 ◇食材には，素手で触らず，調理作業用の消毒済の器具を用いる。

⑤　肉　類

肉類を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
下味付け	◇調理作業用の消毒済容器を用いる。 ◇下味をつける場合，素手で触らず，調理作業用の消毒済器具を用いる。
ゆでる	業場に放置しないこと。に，たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ゆでた食材は，調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ゆでた食材をザルにあける際，跳ね水が食材にかからないように注意すること。
炒める	◇十分に熱した鍋で，肉の表面の色が，すべて変わるまで十分に炒める。 ◇食材の中心部まで十分に加熱し，中心温度計で８５～９０℃で９０秒間以上以上加熱されていることを確認する。 ◇薄切り肉・ひき肉は，団子状に固まらないよう，ほぐしながら炒める。
煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
揚げる	◇適温を確認し，少しずつ揚げる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
蒸　す 焼　く	◇調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。

冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

⑥　豆製品

豆製品を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
切　る	◇調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り，消毒済容器に移す。 【油揚げ・厚揚げ】 ◇沸騰した湯に，油揚げ・厚揚げを入れ，調理作業用の消毒済容器にあけ，油抜きした後，切る。 ※切ったあと，放置せず，すぐに次の作業にとりかかれるよう，作業手順を考える。
ゆでる	◇完全に加熱されるように，たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ゆでた食材は，調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ゆでた食材をザルにあける際，跳ね水が食材にかからないように注意すること。 ◇食材の中心部まで十分に加熱されていることを確認する。
炒める	◇肉類等，先に炒めているものがある場合は，火が通っていることを確認後，加熱にかかる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱し，中心温度計で８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
煮　る 焼　く	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。 【油揚げ・厚揚げ】 ◇下味をつけ，別炊きしたものを取り出すときは，調理作業用の消毒済の器具を用い，調理作業用の消毒済容器に入れる。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

⑦　魚介類

魚介類を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
下味付け	◇調理作業用の消毒済容器を用いる。 ◇下味をつける場合，素手で触らず，調理作業用の消毒済器具を用いる。
ゆでる	◇たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ゆでた食材は，調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ゆでた食材をザルにあける際，跳ね水が食材にかからないように注意すること。
炒める	◇十分に熱した鍋で，中心部まで十分に加熱する。 ◇ゆでてから炒める場合は，水気が切れたらすぐに炒められるよう作業手順を考える。
煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
蒸　す 焼　く	◇調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
揚げる	◇適温を確認し，少しずつ揚げる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

⑧　乾物類

乾物類を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
もどす	【干ししいたけ・切干大根等】 ◇調理作業用の消毒済容器を用い，さっと洗浄し，たっぷりの水でもどす。 【ひじき等】 ◇たっぷりの水でもどしてから，さらに洗浄する。 【小豆・大豆等の豆類】 ◇調理作業用の消毒済容器を用い，洗浄し，異物を取り除く。 【高野豆腐・麩等】 ◇調理作業用の消毒済容器を用い，たっぷりの水でもどす。
切　る	◇調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り，消毒済容器に移す。
ゆでる	◇たっぷりの沸騰した湯で，完全に加熱されるようゆでる。 ◇量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ゆでた食材は，調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ゆでた食材をザルにあける際，跳ね水が食材にかからないように注意すること。
炒める	◇肉類等，先に炒めているものがある場合は，火が通っていることを確認後，加熱にかかる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱し，中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
揚げる	◇適温を確認し，少しずつ揚げる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
ルーを作る	◇ルーは中心まで沸騰させる。 ◇ルーを野菜等に入れてからも十分に煮込み時間を取る。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

⑨　缶　詰

缶詰を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
開　缶	◇缶は調理作業用の消毒済の缶切を使って開缶し，調理作業用の消毒済容器に入れる。
切　る	◇調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り，消毒済容器に移す。 ※手指を洗浄・消毒してから作業にかかる。
炒める	◇肉類等，先に炒めているものがある場合は，火が通っていることを確認後，加熱にかかる。 ◇食材の中心部まで十分に加熱し，中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
煮　る	◇食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇食材の中心温度が８５～９０℃で９０秒間以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇調理が終了した食品を冷却する場合は，速やかに行うこと。

⑩　米

米を扱った後の手指は，洗浄・消毒してから次の作業にかかること。

調理	作　業　内　容
洗　米	◇洗米機はその都度洗浄し，使用すること。
炊　く	◇吸水する時間を十分にとる。 ◇ふっくらと炊き上がるように，十分にむらす。
盛り付け	◇計量や盛り付けは調理作業用の消毒済のものを使用する。 ◇冷めないように素早く計量する。

7　盛り付け

（1）料理のトッピング，配分，盛り付け等に際しては，必ず消毒済の器具を使用するとともに，使い捨て手袋等を着用して行い，料理に直接手を触れないようにすること。

（2）調理が終了した食品を再加工（刻み等）する場合は，必ず消毒済の器具を使用するとともに，使い捨て手袋等を着用して行い，料理に直接手をふれないようにすること。

（3）調理が終了した食品は，病原菌の繁殖を防ぐため，１０℃以下又は６５℃以上で管理すること。

（4）提供直前の欠食により，残量が出た場合は，速やかに廃棄すること。

＜盛り付け時の衛生管理のポイント＞	
副食	（1）盛り付けの際は，必ず手指を洗浄・消毒すること。 （2）料理のトッピング，配食，盛り付け等に際しては，必ず専用の消毒済の器具を使用すること。 （3）１品ごとに器具を区別し，共有しないこと。 （4）盛り付けは，提供直前とし，やむを得ない場合は，蓋等で覆いをし，適切な温度管理を行うこと。
主食	（1）盛り付けの際は，必ず手指を洗浄・消毒すること。 （2）盛り付けに際しては，必ず専用の消毒済の器具を使用すること。 （3）指定された重量を確認しながら，手早く配食すること。 （4）盛り付け後はすぐに蓋をすること。 （5）適温で提供できるように，作業手順を考えること。

8　配　膳

配膳に当たっては，給食調理業務仕様書に基づいて適切に行い，配膳カウンターは使用のつど，別紙「調理器具等の洗浄・消毒方法」に従い，清拭，消毒を行い清潔に保つこと。

9　洗浄・消毒・保管等

（1）食器及び調理器具等の洗浄・消毒は別紙「調理器具等の洗浄・消毒方法」に従い行うこと。

（2）食器及び調理器具類に残渣がないよう，残食等の除去を適切に行うこと。

（3）食器及び調理器具類に脂質・デンプン等の残留物あるいは洗剤等が検出されないよう十分洗浄すること。また，洗浄終了後は，食器消毒保管庫等により，摂氏８０℃以上で３０分以上又はこれと同等の効果を有する方法で確実に消毒し，乾燥させ，適切に保管すること。

（4）食器消毒保管庫に入れる場合，十分に乾燥・消毒ができるように，保管庫への入れ方に注意すること。

（5）ミルサー等の調理機器は使用後に分解して洗浄・消毒した後，乾燥させること。

（6）ミルサーの分解洗浄については，事故防止のため，再調理終了直後に，作業した以外の者が行い，部品の欠損などがないか確認した後に，盛り付けを行うこと。

（7）その他の調理機器についても，当該調理機器の取扱説明書に従って洗浄すること。

１０　残菜処理

（１）調理に伴うごみや残菜は，それぞれのごみに分別し，衛生的に処理すること。

（２）下膳した食器類は，非汚染作業区域に出来るだけ持ち込まないように作業工程を考え，衛生的に処理すること。

（３）廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び残菜をいう。）の管理は，次のように行うこと。

①　廃棄物容器は，汚臭，汚液がもれないように管理するとともに，作業終了後は速やかに清掃し，衛生上支障のないように保持すること。

②　下膳時に出た残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

③　廃棄物は，適宜，所定のゴミ収集場所に搬出し，作業場に放置しないこと。

１１　施設・設備の衛生

（１）調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさないなど，常にドライ運用に心がけること。

（２）調理台，作業台で使用する清拭用のふきんは，それぞれ専用のものとし，常に消毒済のものを用い，使い回しをしない。

（３）施設の床面（排水溝を含む。）及び床面から１ｍまでの部分は常に，清潔を保てるように清掃すること。フード・換気扇その他についても，汚れが目立つ前に適宜，清掃・洗浄を行うこと。また，ダクトについては年２回以上清掃を実施すること。

施設の清掃は全ての食品が調理施設内から完全に搬出された後に行うこと。

（４）調理室の温度・湿度，冷蔵庫・冷凍庫内部の温度を適切に保ち，「冷凍・冷蔵庫及び室温・湿度点検表」に記録すること。

（５）調理施設は十分に換気を行い，湿度８０％以下，温度２５℃以下に保つように努め，始事業時及び盛り付け時の温度・湿度を「冷凍・冷蔵庫及び室温・湿度点検表」に記録すること。

（６）調理施設へのねずみ及びはえ，ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防ぐとともに，その侵入，発生を認めたり，疑いのある場合は，ただちに京都市児童福祉センター総務課に報告すること。

（７）食品の保管庫，冷蔵庫，冷凍庫は，常に整理整頓し，清潔で衛生的に保持すること。

（８）調理室内には，調理作業に不要な物品を置いたりしないこと。

（９）調理室内に調理に直接関係のない者をみだりに立ち入らせない。機器類の修理・点検等により，調理従事者以外の者がやむを得ず調理室内に立ち入った場合は，関係箇所の洗浄・消毒を行うこと。

（１０）乙保有のインキュベーター(検体培養装置)において，衛生検査(まな板，手指，包丁，バット等備品のふき取り検査)を年１回以上実施すること。

１２　業務従事者の衛生

（１）健康状態

業務従事者の健康状態は常に注意し，「業務従事者の衛生管理点検表」により，毎日個人別に記録を残すこと。また，下痢，発熱，腹痛，嘔吐をしている場合，従事者又はその同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」第６条に規定する一類感染症　二類感染症及び三類感染症（法第８条の規定により患者とみなす疑似症患者及び無症状病原体保有者を含む。以下，感染症という。）患者又は無症状病原体保有者である場合，化膿性疾患が手指にある場合には，調理作業に従事することを禁止し，直ちに医師の診断を受けさせ，その指示を励行させること。

（２）服装等

①　業務従事者の身体・衣服は常に清潔に保ち，調理及び配食にあたっては，せき，くしゃみ，髪の毛等が食器，食品等につかないように，毎日専用で清潔な調理衣・エプロン・マスク・髪覆い（帽子）・履物等を着用すること。

②　調理室専用の調理衣等や履物を着用したまま便所に入らないこと。

③　調理室外に出る場合は，調理室外用の履物に履き替えること。

④　エプロン等は作業区分毎に用意し，色分けするなど作業区分別を明確にし，使用後は洗浄及び消毒を行い，作業区分毎に保管して，翌日までに乾燥させておくこと。

⑤　爪は常に短く切り，指輪・ネックレス・ピアス等のアクセサリーは着けないこと。

（3）衛生管理

①　次の場合には必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

ア　作業開始前及び用便後

イ　汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動する場合

ウ　食品に直接触れる作業にあたる直前

エ　生の食肉類，魚介類，卵，調理前の野菜等に触れた後，他の食品や器具類に触れる場合

②　調理室内において，私物の持込み，喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

（4）健康診断・糞便検査等の実施

業務従事者は，予め労働安全衛生法に基づく定期健康診断及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」Ⅱ５（４）に規定する衛生管理を実施すること。また，契約期間中に調理従事者を変更する場合も，同様とする。

（別紙）

調理器具等の洗浄・消毒方法

	まな板	包丁・料理ハサミ・缶切り	その他調理器具
洗浄	①洗浄用の水槽で，洗浄剤とスポンジで汚れを落とす。 ②汚れが落ちれば洗浄する。 ※汚れが顕著な場合は①の作業を繰り返し行う。	①洗浄用の水槽で，洗浄剤をスポンジに含ませ，刃や柄の部分などを入念に洗う。 ②汚れが落ちれば洗浄する。 ※汚れが顕著な場合は①の作業を繰り返し行う。	①洗浄用の水槽で，洗浄剤をスポンジに含ませ，刃や柄の部分などを入念に洗う。 ②汚れが落ちれば洗浄する。 ※汚れが顕著な場合は①の作業を繰り返し行う。
消毒	＜紫外線保管庫＞ 水気を取り除いた後，紫外線保管庫に入れ，消毒する。 ＜薬剤＞ ①次亜塩素酸ナトリウム希釈液（200 mg/L）に５分間浸漬し，消毒する。 ②流水で消毒剤をすすぐ。 ※その他の方法をとる場合は，上記と同等の効果を有する方法で消毒すること。	＜紫外線保管庫＞ 水気を取り除いた後，紫外線保管庫に入れ，消毒する。 ＜薬剤＞ ①次亜塩素酸ナトリウム希釈液（200 mg/L）に５分間浸漬し，消毒する。 ②流水で消毒剤をすすぐ。 ※その他の方法をとる場合は，上記と同等の効果を有する方法で消毒すること。	＜食器消毒保管庫＞ ８０℃，３０分以上又は同等の効果を有する方法で消毒する。 ①次亜塩素酸ナトリウム希釈液（200 mg/L）に５分間浸漬し，消毒する。 ②流水で消毒剤をすすぐ。 ※その他の方法をとる場合は，上記と同等の効果を有する方法で消毒すること。
	食器	ふきん	配膳カウンター
洗浄	①洗浄用の水槽で，スポンジで，残渣が残らないように入念に洗う。 ②汚れが落ちれば食器洗浄機で洗浄する。 ※汚れが顕著な場合は①の作業を繰り返し行う。	①専用の洗濯機で，洗浄剤と次亜塩素酸ナトリウムを入れ標準コースで洗濯する。 次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は 200 mg／Ｌとすること。 ※汚れが顕著な場合は①の作業を繰り返し行う。	ふきんで水拭きする。 ※汚れが顕著な場合は次の方法で洗浄する。 ①薄めた洗浄剤を含ませたふきんで拭く。 ②汚れが落ちれば洗浄剤が残らないように十分に水拭きする。 ※ふきんは常に消毒済の物を使用する。
消毒	＜食器消毒保管庫＞ ８０℃，３０分以上又は同等の効果を有する方法で消毒する。 ※その他の方法をとる場合は，上記と同等の効果を有する方法で消毒すること。	＜薬剤＞ ①洗浄のコース終了後，さらに次亜塩素酸ナトリウムを入れ，標準コースにて洗濯する。 次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は 200 mg／Ｌとすること。 ③十分に乾燥させる。 ※その他の方法をとる場合は，上記と同等の効果を有する方法で消毒すること。	＜薬剤＞ 次亜塩素酸ナトリウム希釈液（200 mg/L）を含ませたふきんで清拭する。又は，アルコール噴霧後，ペーパータオルで全体になじませる。水拭きせず，自然乾燥させる。 ※ふきんは常に消毒済の物を使用する。

（別添２）

誓　約　書

年　　月　　日

（あて先）
京　都　市　長

住所又は所在地

商号又は名称

代 表 者 氏 名　　印

京都市児童福祉センター診療療育課給食調理業務委託の受託応募に当たり，応募資格要件にある指定期間において，食中毒等衛生事故による営業上の行政処分を受けたことがないことを誓約します。

経費の負担区分（調理業務仕様書）　（別添３）

項　　目	年間使用数	直営時使用メーカー	甲	乙
食器洗浄機用洗剤	２０L×２本	ジョンソンディバーシー㈱ プロゲン２		○
食器洗浄機用リンス	１０L×1本	ジョンソンディバーシー㈱ リンス剤ドライイット		○
台所用洗剤	１８L×３本	大同油脂「ライフソープ」		○
クリームクレンザー	２７０ml×１２０本	ユニリーバ		○
台所用セッケン	５００ml×８０本	ミヨシ石けん「なの花」		○
漂白，消毒用 次亜塩素酸ナトリウム	５kg×１２本	キッチンハイター等		○
消毒用アルコール （調理台消毒用）	５００ml×５０本	消毒用エタノール液ＩＰ		○
速乾性擦式手指消毒剤	1L×１０本	ウェルパス		○
使捨て手袋	100枚入×１０箱	ショーワグローブ㈱ ポリエチ手袋M等		○
使捨てマスク	100枚入×５箱	サージカルマスク		○
食品用ラップフィルム	１５㎝×５０m×１２　３０㎝×５０m　５０本	サランラップ		○
台所用スポンジ	50個	キクロン		○
水切りゴミ袋	１５００枚	㈱ネクスタＫＮＳＤ－３０等		○
保存食用小袋	サイズ１４０㎜×１００㎜×０．０４㎜（厚さ）　５００枚	セイニチグリップ		○
保存食用まとめ用ポリ袋	２３０㎜×３４０㎜×０．０２㎜（厚さ）　２５０枚	積水フィルム㈱		○
その他 アルミホイル，クッキングペーパー，酸素系食器漂白用洗剤，排水管洗浄剤，油固め（廃油用），手拭きタオル，台ふきん，電池（単三，単四，ボタン電池），爪ブラシ	各若干数			○
手拭き用ペーパータオル			○	
手洗い用薬用石けん（液体）			○	
食器・器具類（スプーン，フォーク，箸，トレー）			○	
残飯等回収用ごみ袋			○	

（別添４）

平成２７年度

「京都市児童福祉センターにおける給食調理業務委託に係る施設及び機器類等の使用に関する契約」仕様書

1　施設・機器類

（1） 目的

本仕様書は，京都市児童福祉センターにおける給食調理業務の受託者に対して，児童福祉センターが所有する施設，設備又は機器等（以下「機器等」という。）を有償で提供し，使用させることを目的とする。

（2） 提供する機器等

ア　厨房　　２５．７㎡（別紙資料①のとおり）

イ　厨房関係備品

品　　名	数	品　　名	数	品　　名	数
更衣ロッカー(2連)	1	炊飯器	3	調理台	5
保管庫	2	掃除機	1	流し台	2
食器洗浄機	1	湯沸し器	1	包丁・まな板殺菌庫	1
食器消毒保管庫	1	ガスレンジ	1	ホワイトボード	1
冷凍冷蔵庫	1	ワゴン	3	秤（4kg用）	1
				合　　計	25

（3） 機器等の使用範囲

ア 京都市児童福祉センターにおける給食調理業務委託契約（以下「委託契約」という。）の業務遂行及びその付帯業務のみに使用するものとする。

イ 機器等の使用は，物品有償貸与契約書第４条の規定に従い，善良なる管理者の注意をもって行うこととする。

ウ 貸与期間の途中で，法令若しくは京都市の条例・規則の改正あるいは給食調理業務の変更，破損等により機器等の全部又は一部に変更を加える必要が生じた場合は，速やかに受託者と協議のうえ変更を行う。この場合，受託者にあっては，変更後の機器等を使用するものとする。

（4） 機器等の不具合

ア 機器に不具合が生じたときは，速やかに児童福祉センター総務課職員に連絡すること。

イ 受託者が善良なる管理者の注意をもってしても生じた不具合については，児童福祉センターにおいて修理等を行う。自然災害においても同じとする。

ただし，物品有償貸与契約書第６条の規定に従い，受託者の故意又は過失によって物件を破損した場合は，損害を賠償しなければならない。

（５） 使用時間帯等

ア 委託契約の仕様に定める業務実施時間内に使用すること。

イ 委託契約の仕様に定める業務時間外に仕様する場合は，別途協議する。

２　使用料

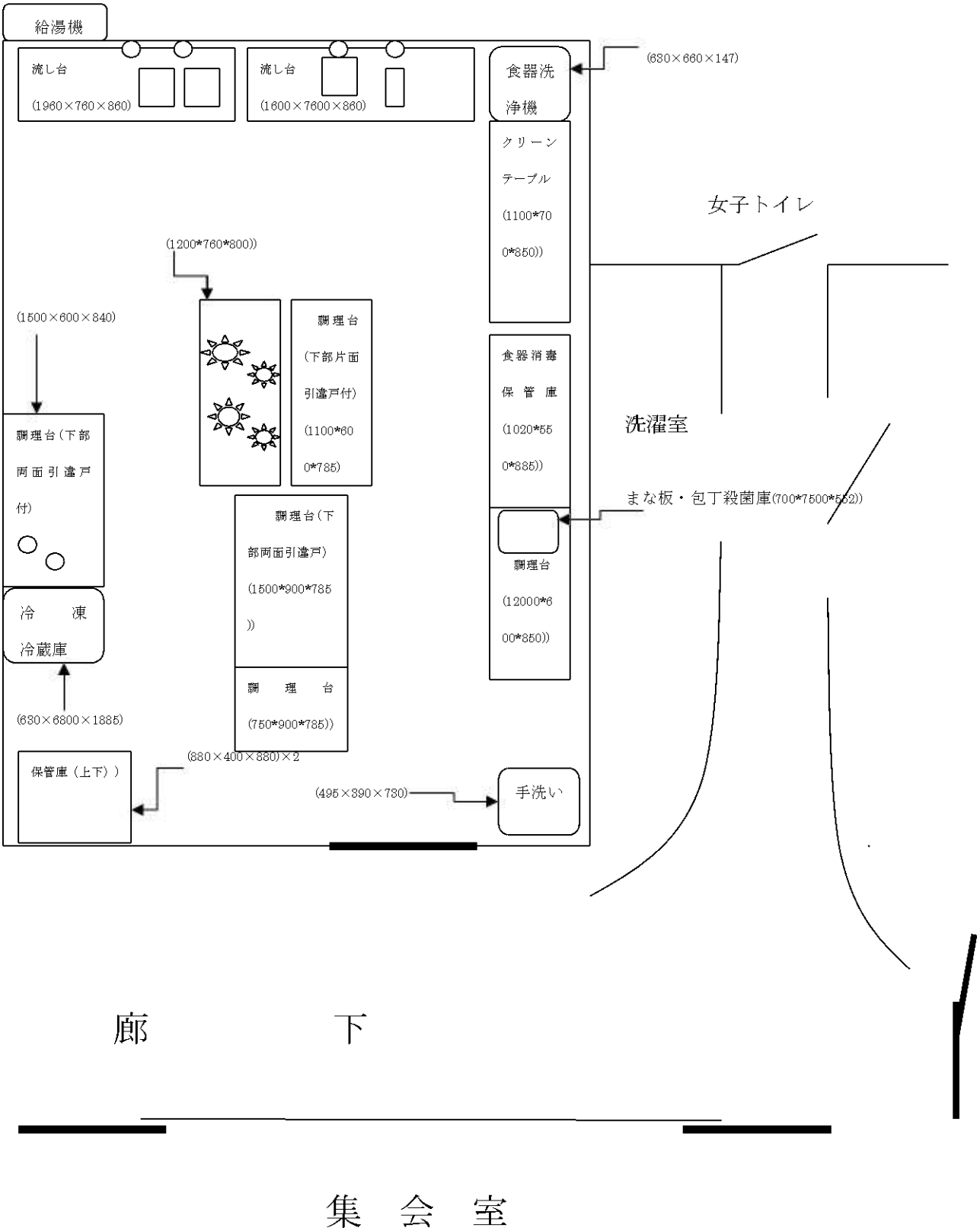
（１） 使用料は，別添資料②に定める積算根拠に基づいて積算するものとする。

（２） 使用料は，機器等の更新等により変更することがある。

資料①

児童福祉センター本館２階療育調理室配置図　（床面積　２５．７㎡）

＜サイズ表示＝幅×奥行き×高さ＞



資料②

物品貸与有償契約に係る使用料等の積算について（給食調理業務）
（平成 27 年 4 月 1 日～平成 28 年 3 月 31 日）

京都市児童福祉センター

1　厨房関係備品使用料

※耐用年数を経過している物品は年間 1 円，経過していない物品については，平成 19 年度の税制改正を受け「旧定額法」（毎年の減脚償却費を平準化させる方式）で算定し，徴収する。

（1）更衣ロッカー（2 連）	1 台	1 円×1 台＝1 円
（2）保管庫	2 台	1 円×2 台＝2 円
（3）食器洗浄機	1 台	1 円×1 台＝1 円
（4）食器消毒保管庫	1 台	1 円×1 台＝1 円
（5）冷凍冷蔵庫	1 台	1 円×1 台＝1 円
（6）炊飯器	2 台	1 円×2 台＝2 円
（7）ガスレンジ	1 台	1 円×1 台＝1 円
（8）ワゴン	3 台	1 円×3 台＝3 円
（9）調理台	5 台	1 円×5 台＝5 円
（10）流し台	2 台	1 円×2 台＝2 円
（11）ホワイトボード	1 台	1 円×1 台＝1 円
（12）秤（4kg 用）	1 台	1 円×1 台＝1 円
（13）電気掃除機	1 台	1 円×1 台＝1 円
（14）IH 炊飯器	1 台	1 円×1 台＝1 円
（15）包丁・まな板殺菌庫	1 台	168,000 円×0.2＝33,600 円
（16）湯沸し器	1 台	98,931 円×0.2＝19,786 円

計　５３，４０９円

2　土地・建物維持費（１㎡＝１，０００円とする。）

児童福祉センター本館 2 階療育調理室…1,000 円×25.7 ㎡＝25,700 円

計　２５，７００円

3　光熱水費（年間）

（26 年度年間見込額）　（使用面積）　（施設全体面積）

29,300,000　×　25.7 ㎡　／　6443.81 ㎡　＝　116,857 円②

計１１６，８５７円

合計　１９５，９６６円

別 表

貸 与 備 品 一 覧

品　名	規格･形状	数量	取得年	取得価格（単価）	耐用年数	旧定額法年償却率（取得年がH19年4月1日以降のものは新定額法年償却率）	償却費
更衣ロッカー(2連)	ナイキ	1	H7	13,630	15年	0.066	0
保管庫	3号 スチール戸	2	S58	8,780	15年	0.066	0
食器洗い機	ドア型 TDWD－60S13GL 855×680×1490	1	H9	476,000	5年	0.2	0
食器消毒保管庫	CNS-10 盆篭 39×26 9個付	1	H9	355,000	5年	0.2	0
冷凍冷蔵庫	冷凍庫業務用 630×800×1890	1	H12	474,000	5年	0.2	0
電気炊飯器	象印 NS-YN17	1	H16	22,050	5年	0.2	0
IHジャー炊飯器	ﾊﾟﾅｿﾆｯｸ SR-SU185-S	1	H22	46,200	5年	0.2	0
電子ジャー炊飯器	ﾊﾟﾅｿﾆｯｸ	1	不詳	不詳	5年	0.2	0
電気掃除機	サンヨー SC-WR5K-L	1	H21	12,810	6年	0.167	0
湯沸し器	ノーリツ製24号 CQ-2437WS	1	H26	98,931	5年	0.2	19,786
ガスレンジ	maruizen MGRX-126C	1	H12	274,000	5年	0.2	0
ワゴン	生研 900×450×650	1	H8	45,000	5年	0.2	0
ワゴン	市販乳母車改造	1	H11	147,000	5年	0.2	0
ワゴン	ミニカート MCA-S	1	H12	36,210	5年	0.2	0
調理台	下部引違戸付 両面式 150×900×800	1	H12	177,000	5年	0.2	0
調理台	下部引違戸付 片面式 120×600×800	1	H12	115,000	5年	0.2	0
調理台	クリーンテーブル ラック置付 食器洗浄機調理台 1100×700×850	1	H12	138,000	5年	0.2	0
調理台	固定式 900×750×800	1	H10	25,000	5年	0.2	0
調理台	下部引違戸付 両面式 150×900×800	1	S63	80,500	5年	0.2	0
流し台	ダスト付二槽水切り シンクダスト篭付 2000×700×850	1	H12	240,500	5年	0.2	0
流し台	ダスト付ソイルド一槽シンク 1600×700×850	1	H12	235,500	5年	0.2	0
包丁･まな板保管庫	包丁殺菌庫 キッチンエース KT-101	1	H23	168,000	5年	0.2	33,600
ホワイトボード	700×100	1	不詳	不詳	5年	0.2	0
秤(4kg用)	HOKUTOW	1	不詳	不詳	5年	0.2	0

（別添５　第１号様式）

平成　　年　　月　　日

（あて先）
京都市児童福祉センター院長

所　在　地
名　　称
代表者氏名　　㊞
（作成者氏名　　）

業務従事者選任報告書

業務従事者について，下記のとおり選任しましたので報告します。

記

氏　　名 （生年月日）	職務内容	取得免許 種　　類 都道府県名	 取得年月日 登録番号	採用年月日	健康保険番号
（　　）	業務責任者				
（　　）	業務従事者				
（　　）					
（　　）					
（　　）					

※１　業務責任者及び業務従事者（有資格の場合）の取得免許証の写しを添付すること。
※２　業務責任者及び業務従事者の履歴書（様式自由）を添付すること。
※３　「検便検査結果報告書」（第２号様式）の提出日以前に従事を開始する場合は，検査機関発行の検便検査報告書（写し）を添付すること。

療育調理室　冷凍・冷蔵庫及び室温・湿度点検表　　（別添６　第２号様式）

○冷凍・冷蔵庫の温度の点検は，調理室での作業開始時に行います。
○冷凍は－２０℃以下，冷蔵は５℃以下で設定します。
○室温は２５℃以下，湿度は８０％以下に保つことが望ましいとされています。

#REF!

日	曜日	始業前		配膳時		備考
		冷蔵	冷凍	室温	湿度	
1		℃	－　℃	℃	%	
2		℃	－　℃	℃	%	
3		℃	－　℃	℃	%	
4		℃	－　℃	℃	%	
5		℃	－　℃	℃	%	
6		℃	－　℃	℃	%	
7		℃	－　℃	℃	%	
8		℃	－　℃	℃	%	
9		℃	－　℃	℃	%	
10		℃	－　℃	℃	%	
11		℃	－　℃	℃	%	
12		℃	－　℃	℃	%	
13		℃	－　℃	℃	%	
14		℃	－　℃	℃	%	
15		℃	－　℃	℃	%	
16		℃	－　℃	℃	%	
17		℃	－　℃	℃	%	
18		℃	－　℃	℃	%	
19		℃	－　℃	℃	%	
20		℃	－　℃	℃	%	
21		℃	－　℃	℃	%	
22		℃	－　℃	℃	%	
23		℃	－　℃	℃	%	
24		℃	－　℃	℃	%	
25		℃	－　℃	℃	%	
26		℃	－　℃	℃	%	
27		℃	－　℃	℃	%	
28		℃	－　℃	℃	%	
29		℃	－　℃	℃	%	
30		℃	－　℃	℃	%	
31		℃	－　℃	℃	%	

（別添７　第３号様式）

総務課長	庶務係長	担当

診療療育課給食業務インシデントレポート

平成　　年　　月　　日
報告者

い　つ	平成　　年　　月　　日（　　） □朝食　□昼食　□夕食
どこで	□療育（こぐま・併行通園・うさぎ）
何があった	（連絡者:　　）
どう対応した	
原　　因	
改 善 策	
備　　考	